

# **GAUFRES AU MAROILLE**

*ou nature...*

Vous voulez préparer de délicieuses gaufres au Maroille ?  
Pour vous ou pour vos enfants,  
on ne s'en lasse pas.



# GAUFRES AU MAROILLE

## Ingrédients:

200 g de Maroille

75 cl Lait

500 g de Farine

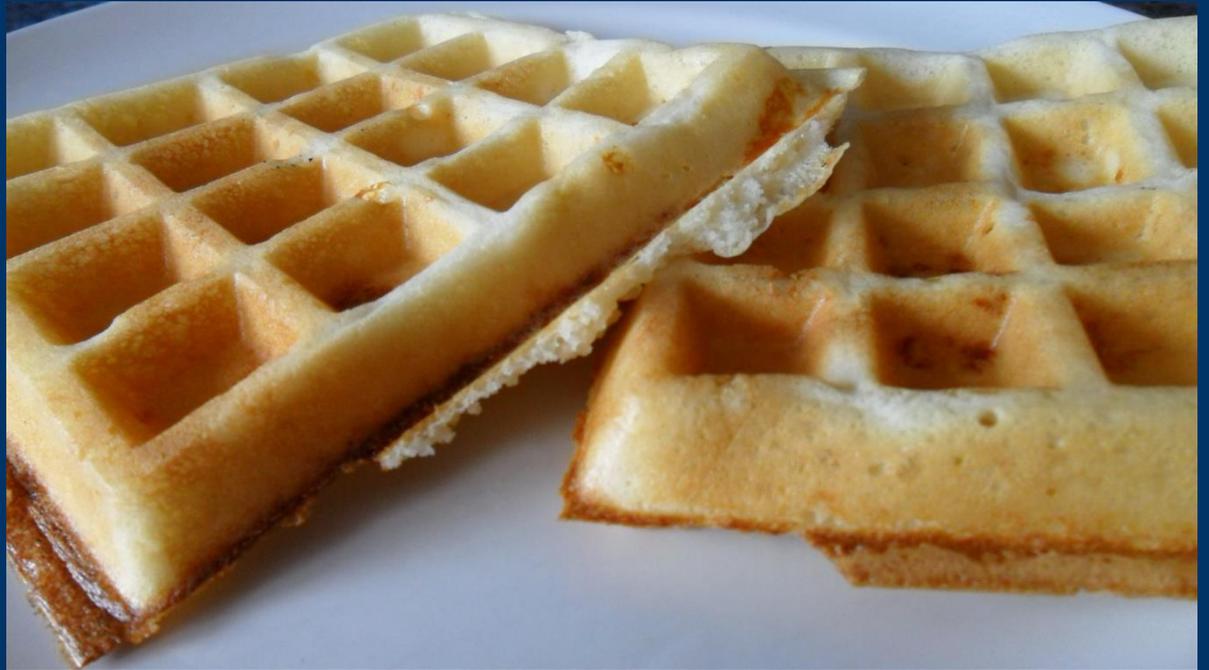
3 Œufs

150 g de Beurre

1 pincée de Sel

2 morceaux de Sucre

20 cl Eau tiède



# GAUFRES AU MAROILLE

## Pour gagner du temps:

1- Mettre le beurre à fondre lentement dans un petit poélon.

2- Émietter la levure dans l'eau tiède et mélanger avec les 2 sucres. Laissez monter environ 15 minutes.

3- Cassez 3 Œufs entiers dans un bol.

4- Dans un grand plat creux, placez la farine et une pincée de sel et creusez un puit au centre.



# GAUFRES AU MAROILLE

## Préparation:

Incorporer tout d'abord la levure et mélangez avec la farine.

Mettez ensuite le beurre, mélangez et ajoutez les œufs et mélangez encore.

Lorsque l'ensemble est bien délayé, ajoutez le lait et battez au fouet pour obtenir un mélange homogène.



## GAUFRES AU MAROILLE

### Préparation (suite):

Coupez votre Maroille en petits morceaux et incorporez le fromage dans l'appareil en mélangeant de temps en temps.

Laissez monter la pâte environ 45 minutes.

Note: 45 mn pour faire la vaisselle et préparer votre gaufrier... impeccable.

45 Minutes plus tard vous pouvez faire cuire vos gaufres !!!



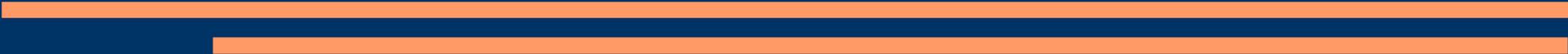
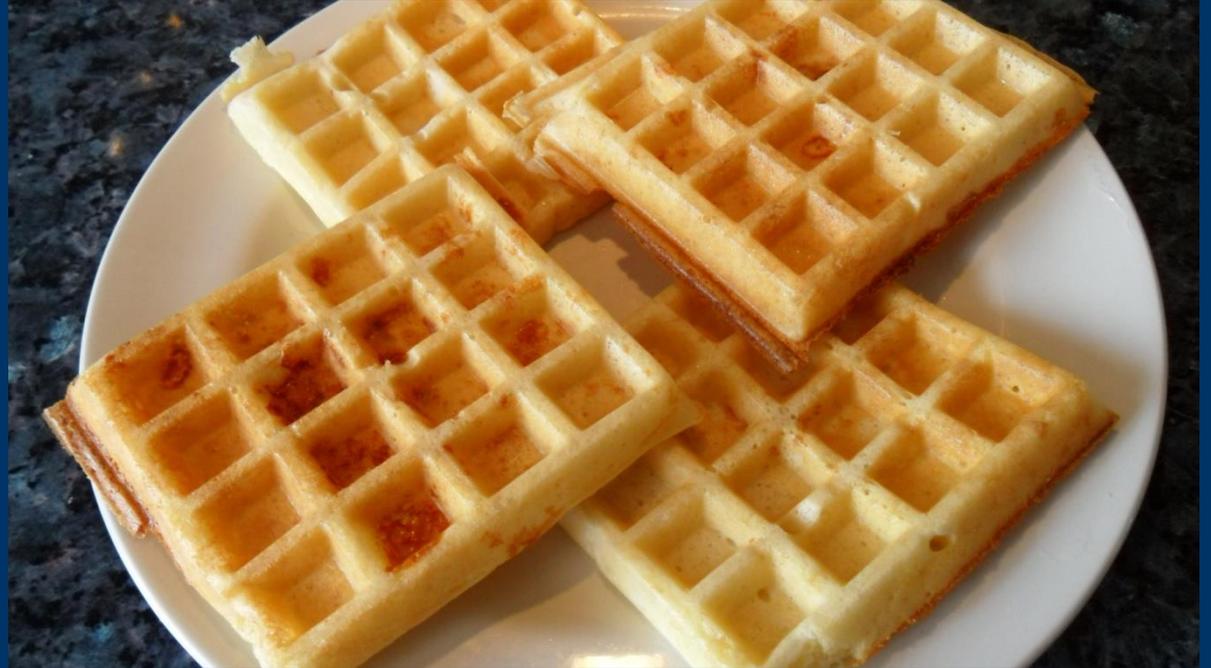
# **GAUFRES AU MAROILLE**

**Et voilà!**

**Des gaufres chaudes et  
croustillantes !**

**Elle est pas belle la vie ?**

Bon hé bien il ne vous reste qu'à finir le plat !



*Retrouvez d'autres recettes toutes aussi sympathiques sur  
le site internet:*

***BOITEALAPIN.FR***



**Très bonne journée à vous et à bientôt...**

---

---